



## Ketela Diolah Jadi Pizza, Kimpul jadi Empek-empek

**UMBULHARJO** -- Kelurahan Mujamuju bekerja sama dengan LPMK setempat Sabtu (5/10) menggelar lomba olahan makanan. Kegiatan ini untuk menyambut hari ulang tahun (HUT) ke 257 Kota Jogja.

Lomba meliputi lomba kudapan non beras dan non terigu, serta lomba tumpeng mini non beras. Selain itu juga berlangsung ekspose produk Usaha Kecil Menengah (UKM) yang ada di wilayah Mujamuju.

Berbagai kreativitas muncul

dalam lomba tersebut. Di antaranya kimpul diolah menjadi empek-empek. Ketela pohon diolah menjadi pizza, tanpa menggunakan terigu.

Waluh kuning menjadi taart yang cantik, ubi ungu menjadi putri salju dan sebagainya. Sedang untuk tumpeng, peserta mengganti beras dengan kimpul, ketela, tiwul atau jagung. Secara umum bahannya lebih dikenal dengan *pala kependhem*, *pala guman-*

*dhul dan pala kesampar.*

"Ternyata potensinya sangat besar," kata Lurah Mujamuju Endah Dwi Dinyastuti SE MM serta Ketua LPMK Mujamuju Ir Hj Wiwiek Hidayati kepada *Bernas Jogja*, di sela-sela kesibukan lomba.

Makanan olahan tersebut sebagian sudah dibisniskan oleh pembuatnya. Meskipun ada yang memproduksi tergantung ada tidaknya pesanan. Sementara produk UKM juga bervariasi. Berbagai

kerajinan, termasuk batik.

Menurut rencana, dalam waktu dekat Kelurahan Mujamuju akan studi banding ke Bandung, sebagai pemenang Lomba Cipta Menu Nusantara 2012. Dari studi banding tersebut diharapkan mereka bisa belajar banyak dalam mengem-

bangkan aneka olahan makanan dengan harapan bisa dikembangkan sebagai bisnis rumah-tangga. Lomba diikuti 12 RW se-Kelurahan Mujamuju. Ir Wiwiek mengatakan, pihaknya ingin memanfaatkan keberadaan pasar tela di Karangakajen.

(ato)

Instansi	Nilai Berita	Sifat	Tindak Lanjut
1. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan	Positif	Biasa	Untuk Diketahui
2. Kelurahan Muja-Muju			

Yogyakarta, 26 Juni 2026  
Kepala

**Ig. Trihastono, S.Sos. MM**  
NIP. 19690723 199603 1 005